426-19

Kaiserliches Patentamt

AUSGEGEBEN DEN 12. NOVEMBER 1890.

1890 RECORDED

KAISERLICHES PATENTAMT.

PATENTSCHRIFT

— № 54548 —

KLASSE 53: Aufbewahrung und Zubereitung von Nahrungsmitteln.

Dr. HEINRICH CITRON und SIEGFRIED JOSEPH in BERLIN.

Gährverfahren für Backwaaren.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 11. März 1890 ab.

Die Erfindung bezweckt, bei Gährungsprocessen aller Art für Backwaaren an Hefe zu sparen, und stützt sich auf die durch zahlreiche Versuche der Erfinder festgestellte Thatsache, dafs in stark luftverdünnten Räumen die Gährung erregende Wirksamkeit der Hefe weit energischer, rascher und ausgiebiger zur Geltung kommt und dafs demnach auch das Quantum Hefe für einen bestimmten Zweck weit geringer bemessen werden kann.

Der Grad der Luftverdünnung und der an Hefe ersparte Procentsatz sind verschieden, je nach der Art und Dauer des Gährprocesses. Bei Backwaaren z. B. wird ca. 50 pCt. Hefe erspart, wenn man den mit Hefe gemengten Teig in einem dicht verschlossenen eisernen Behälter ansetzt und dann in diesem letzteren eine starke Luftverdünnung hervorruft. Das Aufgehen des Teiges erfolgt dabei auch wesentlich rascher und der Geschmack des Gebäcks ist angenehmer wie beim gewöhnlichen Verfahren.

Patent-Anspruch:

Ein Verfahren, die Gährung erregende Wirksamkeit der Hefe bei der Gährung von Backwaaren dadurch zu steigern, dafs man den Gährungsprocefs in luftverdünntem Raume vor sich gehen läfst.

BERLIN. GEDRUCKT IN DER REICHSDRUCKEREI.